



		AB1044 COLLEGE IDF											
		MENU DU 02 Décembre 2024 - au 06 Décembre BASE 550 couverts											
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe La verrine du jour Les bocaux d'Antan L'assiette poisson ou œufs	Macédoine de légumes		Taboulet		Pâté de campagne		Pizza		Houmous			
		Mortadelle		Salade de carotte		Friand au fromage		Salade de chou fleur		Surimi mayo			
		Salade de chou rouge		Salami		Salade betterave		Rillettes de thon		Mousse de foie			
		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte			
	Salad'bar		Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings										
			Cuisse de poulet basquaise		Duo de saucisse		Bolognaise		escalope viennoise		Boulette de veau		
			Poisson sauce Basquaise		Paupiette de saumon		Quenelle de brochet		Saumon		Poisson à la bordelaise		
			Semoule		Purée de pomme de terre		Pâte		Riz		Frite		
			Ratatouille		Chou de bruxelle		Haricots vert		Petit pois carotte		Brocolis		
					 								
PLATS CHAUDS	soir	Quiche lorraine		Ravioli au bœuf		Croissant au jambon		Tatiflette					
		Quiche aux poisson		Ravioli epinard		Croissant au fromage		Pomme de terre/chou romaneco					
	soir	Filet de poisson du jour sce											
								Filet de poisson du jour					
		Plateau de fromages (pâte ferme, pâte molle,...) dont à minima 1 0% et 1 Bio											




PRODUITS LAITIERS

Assortiments de laitages dont à minima **1 Bio**, 1 nature, 1 à 0%, 1 aux fruits



DESSERTS	Dessert'bar
	La verrine du jour
	La pâtisserie du jour
	La pâtisserie 3

Fromage blanc 0% & Fromage blanc 20%							
Compote							
Corbeille de fruits frais de saison dont à minima 1 							
Eclair chocolat		Riz au lait		Entremet pistache		Dessert du jour	Mousse citron
Entremet du jour		Donuts		Salade de fruits		Beignet au pomme	Salade d'agrumes
Fromage blanc		Compote		Tarte au chocolat		Crème à la vanille	Dessert du jour